Coleção Receitas SEM SEGREDOS

EDICASE digital

Doces

Sobremesas de travessa e doces da moda!

Faça a festa!

Aprenda as MELHORES SOBREMESAS para surpreender seus convidados

Doces da moda!

Macarons, cupcakes, muffins, popcakes, brigadeiro gourmet e muito mais!



Pop Cake - pág.18

GANHE DINHEIRO EM CASA!

Faça e revenda os doces mais pedidos e conquiste uma renda extra!

+de 35 RECEITAS E DICAS INCRÍVEIS E PRÁTICAS



Manjar Branco - pág.34



Macarons - pág.22



Cupcake de Chocolate - pág.11

E MAIS: DICAS INFALÍVEIS PARA PREPARAR E CONFEITAR DOCES PERFEITOS!

Expediente

EdiCase
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão de Canais
Vanusa Batista, Sidney Almeida e Wellington Oliveira

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas, Vanessa Pereira, Flaviani Aprígio e Pedro Moura

Mídias Digitais
Clausilene Lima e Sergio Laranjeira

Distribuição em Bancas e Livrarias
Total Publicações (Grupo Abril)

Total publicações | Abril

EDICASE EUROPA

Sócia-gerente
Adriana Andrade
geral@edicase.pt

EdiCase
publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Direção Editorial
Gabriela Magalhães

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@caseeditorial.com.br

Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)
e Saula Lima (MTB 82535/SP)

Direção de Arte
Tami Oliveira

Design
Ligia Fagundes, Julio Cesar Prava e Manu Lopes

Edições Anteriores
www.caseeditorial.com.br

Vendas no Atacado
(11) 3772-4303
sidney@edicase.com.br
vanusa@edicase.com.br

Editora Filiada
ANER
www.aner.org.br

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora.

PRESTIGIE O JORNALEIRO:
compre sua revista na banca

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS
Créditos: Shutterstock

Coleção Receitas sem Segredos Ed.04
7 898616 810235 00004



O DOCE DA VIDA

Porque a vida tem um sabor especial quando vem acompanhada de um delicioso doce! Nessa edição da Coleção Receitas Sem Segredos, você vai encontrar sobremesas tradicionais e os doces da moda, cupcakes, muffins, macarons e muitas outras delícias. Simples, práticos e também os mais especiais para você mostrar que é mestre-cuca! E mais! Dicas incríveis para confeitar e deixar seu doce perfeito!

Adoce o seu dia!

redacao@caseeditorial.com.br





11 dicas infalíveis e práticas para deixar seus doces no ponto certo!

1 Ao preparar muffins e cupcakes, utilize 2 forminhas de papel por bolinho, para absorver toda a gordura;

2 Não bata demais a massa do cupcake, isto pode deixar os bolinhos duros;

3 Ao fazer cupcakes e muffins encha de 1/2 a 2/3 das forminhas para evitar que derramem;

4 Para saber se os macarons estão prontos, pressione levemente sobre eles, se a massa ainda estiver macia e afundar ao toque eles ainda não estão prontos;

5 Não use corantes em gel ou corantes que se dissolvem na gordura. Escolha corantes que se dissolvem na água e de preferência em pó;







6 Quando for comprar a farinha de amêndoas para fazer macarons procure uma que não deixe sua mão oleosa e que seja solta e sequinha;

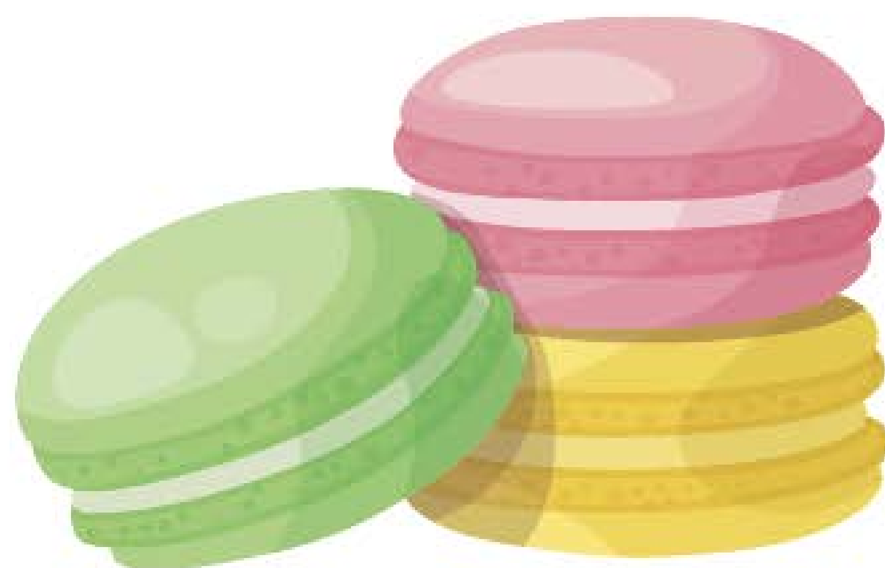
7 Não faça macarons em dias úmidos, pode não dar muito certo;

8 O macaron não irá ficar completamente duro por dentro e por fora. Depois de assado deve estar com a casquinha dura e a parte interna macia, mas saindo com facilidade da fôrma, sem grudar;

9 O macaron não deve ser feito em apenas uma fôrma. Ele deve sempre estar em cima de duas fôrmas para que o calor asse primeiro a casquinha e depois a base;

10 Após recheados, os macarons duram 2 dias em geladeira;

11 Para ver se a massa do macaron está no ponto pingue uma colherzinha da massa em um prato, se a pontinha que se formar sumir em até 10 segundos é porque a sua massa está pronta para ser usada. Se não sumir, é por que você ainda tem que mexer mais.



RECEITAS DOCES

CUPCAKE FLORESTA NEGRA

Ingredientes

Massa

1 xícara de chá de óleo
1/2 xícara de chá de leite
1 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada
3 ovos
1/4 de xícara de chá de cacau em pó peneirado

Recheio

Chantili e cerejas picadas a gosto
Cobertura e decoração:
Chantili e raspas de chocolate a gosto
Cerejas com cabinho a gosto

Modo de preparo

No liquidificador, bata o óleo, o leite, os ovos e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
Em um recipiente, coloque a farinha, o cacau e adicione o líquido batido. Mexa, coloque o fermento e misture até obter uma massa homogênea. Coloque nas forminhas até a metade, leve ao forno preaquecido na temperatura média por 15 minutos ou até dourar.

Recheio

Em um recipiente, misture chantilly e as cerejas, coloque em um saco de confeitar com bico perlê grande ou sem bico. Com uma faca, faça um furo no centro dos cupcakes, coloque o saco de confeitar com o recheio e aperte.
Cubra com chantili, jogue raspas de chocolate e enfeite com 1 cereja.







CUPCAKE DE COCO



Ingredientes

Massa

1 xícara de chá de açúcar
1 1/4 de xícara de chá de farinha de trigo peneirada
3/4 de xícara de chá de leite de coco
120 g de margarina
2 colheres de chá de fermento químico em pó
1/2 xícara de chá de coco ralado
2 claras em neve
1/2 colher de café de sal

Cobertura

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de margarina
200 g de chocolate branco

Montagem

Coco ralado a gosto

Modo de preparo

Massa

Na batedeira, bata a margarina e o açúcar até obter um creme claro.
Reduza a velocidade e, aos poucos, coloque a farinha de trigo intercalando com o leite de coco. Adicione o fermento, o coco ralado e o sal e bata um pouco mais.

Com a batedeira desligada, acrescente as claras em neve. Distribua forminhas de papel em fôrmas de cupcakes e preencha com a massa apenas 3/4 da capacidade. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até que a massa esteja cozida e levemente dourada. Retire-os das fôrmas e deixe esfriar completamente antes de colocar a cobertura.

Cobertura

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até obter um brigadeiro mole.

Montagem

Coloque o coco ralado em uma fôrma e leve ao forno para tostar levemente e reserve.
Espalhe a cobertura em cada cupcake e reserve. Em um recipiente, coloque o coco tostado e vire os cupcakes sobre ele para que forme uma cobertura. Sirva em seguida.

CUPCAKE DE CHOCOLATE

Ingredientes



Massa

1 xícara de chá de chocolate em pó
2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos
1 xícara de chá de leite
3/4 de xícaras de chá de óleo de soja
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Cobertura

300 g de chocolate meio amargo
150 g de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Massa

No liquidificador, bata todos os líquidos e reserve. Em uma tigela, misture os ingredientes secos e acrescente a mistura batida. Divida a massa em forminhas para cupcake e leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno e coloque a cobertura.

Cobertura

Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

CAJUZINHO PRÁTICO

Ingredientes

500 g de amendoim torrado e moído
1 lata de doce de leite
5 colheres de sopa de achocolatado
Açúcar cristal a gosto para polvilhar
Amendoim para decorar

Modo de preparo

Em uma bacia, coloque o amendoim, o doce de leite e o achocolatado e misture.
Enrole, passe no açúcar cristal e decore com o amendoim.



BICHO DE PÉ

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 pacotinho de gelatina de morango
1 colher de sopa de manteiga
Cravo e açúcar cristal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e a gelatina e leve ao fogo brando. Mexa sem parar até desgrudar da panela, mesmo ponto do brigadeiro. Despeje em uma vasilha untada e deixe esfriar um pouco. Faça bolinhas e passe no açúcar cristal.
Decore com o cravo e sirva.

CUPCAKE MÁRMORE

Ingredientes

Massa

100 g de manteiga sem sal
230 g de açúcar
2 ovos
70 g de amido de milho
170 g de farinha de trigo
5 g de fermento químico em pó
1/2 colher de café de sal
110 ml de leite
10 ml de essência de baunilha
60 g de chocolate ao leite derretido

Cobertura

250 g de chocolate ao leite derretido
350 g de chocolate branco derretido



Modo de preparo

Massa

Em uma tigela, misture o amido de milho, a farinha de trigo, o fermento e reserve.
Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira e bata até obter um creme fofo. Acrescente os ovos sem parar de bater e adicione os ingredientes secos, aos poucos, intercalando com o leite e a essência de baunilha, até obter uma mistura homogênea. Separe a massa em duas partes. Acrescente o chocolate derretido à porção menor e misture bem com uma colher. Coloque a massa branca nas forminhas e por cima despeje um pouco da massa de chocolate. Para obter o efeito marmorizado na massa, utilize um garfo para fazer movimentos do fundo da forminha para a superfície. Dessa forma, a massa branca irá se misturar com a escura.
Leve ao forno preaquecido na temperatura média por 40 minutos ou até que os cupcakes estejam assados.

Cobertura

Espere esfriar, espalhe o chocolate branco sobre o cupcake e pingue pequenas porções do chocolate ao leite.

MUFFIN DE BANANA E IOGURTE

Ingredientes

2 ovos batidos
1 copo de iogurte natural
100 g de manteiga derretida
3 bananas nanicas amassadas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque os ovos e misture com o iogurte natural, a manteiga derretida e as bananas amassadas. Acrescente a farinha, o açúcar e o fermento. Mexa até obter uma massa homogênea. Distribua a massa em formas de papel para empadas e coloque as forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.



CUPCAKE FÁCIL



Ingredientes

Massa

1 xícara de chá de chocolate em pó
2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos
1 xícara de chá de leite
3/4 de xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

300 g de chocolate meio amargo
150 g de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Massa

Em um recipiente misture os ingredientes secos e em outra tigela misture os líquidos e os ovos. Junte as duas misturas e mexa até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em forminhas especiais para cupcake e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 10 minutos. Decore com o recheio.

Recheio

Em uma panela, derreta o chocolate e misture com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.

Dica: decore com pedacinhos ou gotas de chocolate.

MUFFIN COM GOTAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

3 ovos (claras e gemas separadas)
150 g de açúcar
60 g de margarina
1 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
150 ml de leite de coco
1 colher de sobremesa de fermento em pó
150 g de gotas de chocolate
50 g de coco seco ralado
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela, coloque as gemas, o açúcar, a margarina e bata até obter um creme claro e fofo. Acrescente a farinha e o leite e misture. Coloque as claras em neve e o fermento, sem bater. Adicione as gotas de chocolate, o coco e a essência.
Coloque a massa em forminhas de muffins forradas com forminhas de papel. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos.

MUFFIN DE UVA E MORANGO

Ingredientes

2 copos de farinha de trigo
1/2 copo de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
6 colheres de sopa de manteiga
1 copo de leite
Uvas e morangos cortados a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o açúcar e o sal. Acrescente a manteiga e misture. Acrescente o leite aos poucos e coloque as uvas e os morangos. Coloque em forminhas e leve ao forno preaquecido na temperatura média por 20 minutos.



MUFFIN DE BANANA

Ingredientes

1 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
3 bananas amassadas
3/4 de xícara de chá de açúcar refinado
1 ovo levemente batido
1/3 de xícara de chá de manteiga sem sal derretida
1/3 de xícara de chá de açucar mascavo
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de margarina

Modo de preparo

Em uma tigela, misture a farinha de trigo peneirada, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e o sal. À parte, misture as bananas amassadas, o ovo, o açúcar refinado e a manteiga derretida e adicione à mistura de farinha. Mexa para incorporar. Coloque a mistura pronta em forminhas para muffins com a ajuda de uma colher. Misture em uma vasilha, o açúcar mascavo, a farinha de trigo, a canela em pó e a margarina até obter uma farofa granulada.
Espalhe a farofa sobre os muffins e leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Desenforme e sirva.



BRIGADEIROS GOURMET

Ingredientes

170 g de chocolate ao leite
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
Pedacinhos de chocolate para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes e cozinhe até desgrudar do fundo da panela. Passe manteiga na mão, enrole os brigadeiros e passe-os nos pedacinhos de chocolate. Coloque em forminhas e sirva.



POPCAKE

Ingredientes

Pão de ló de chocolate

2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
4 colheres de sopa de óleo
6 ovos

Brigadeiro

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
Chocolate fracionado para banhar

Modo de preparo

Pão de ló:

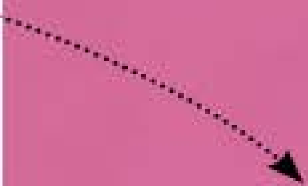
Em um recipiente, peneire a farinha, o chocolate em pó, o fermento e reserve.
À parte, misture a água e o óleo e reserve. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado e aumentar o volume. Acrescente a mistura de água e óleo. Retire da batedeira e acrescente a mistura de farinha e chocolate aos poucos, até obter uma massa homogênea. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourar.

Brigadeiro

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Montagem

Em um recipiente, esfarele o bolo e coloque o brigadeiro. Mexa até o ponto de enrolar. Faça bolinhas e coloque um palito de pirulito no centro de cada uma. Leve à geladeira por 2 horas.
Banhe no chocolate fracionado e decore a gosto.





MUFFIN DE LARANJA



Ingredientes

4 ovos
1/2 xícara de chá de manteiga
1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de suco de laranja
1 colher de sopa de raspas de casca de laranja
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Em uma batedeira, bata os ovos, a manteiga e o leite condensado, até obter um creme fofo. Acrescente o suco de laranja e as raspas da casca da laranja. Bata mais um pouco, desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados.
Coloque a massa em forminhas de metal forradas com forminhas de papel.
Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos. Polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

MUFFIN DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

100 ml de óleo
120 g de açúcar mascavo
1 ovo
200 g de leite condensado desnatado
350 g de farinha de trigo
75 ml de leite

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o óleo, o açúcar e o ovo. Acrescente o leite condensado e, delicadamente, coloque a farinha de trigo e o leite. Coloque a massa em forminhas especiais para muffins e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos

MUFFIN INTEGRAL

Ingredientes

1 ovo
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de farinha de trigo integral
1 xícara de chá de leite
1/4 de xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de farinha de soja
1 colher de sopa de granola
1 colher de sopa de amendoim
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar mascavo
3 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de aveia
1 colher de sopa de linhaça
Nozes picadas para salpicar



Modo de preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea, por último o fermento em pó. Unte as forminhas de empada com margarina e coloque a massa. Salpique com as nozes e leve ao forno preaquecido na temperatura alta por 20 minutos.

PAÇOQUINHA DE COLHER

Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de amendoim torrado e moído

Modo de preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo em temperatura média. Mexa até o ponto de fervura, deixe cozinhar por 5 minutos e desligue o fogo. Distribua em copinhos, espere esfriar e sirva com uma colher.

MACARONS



Ingredientes

90 g de farinha de amêndoas
40 g de farinha de trigo
200 g de açúcar de confeiteiro
3 claras
3 colheres de sopa de chocolate em pó
30 g de açúcar refinado
20 gotas de corante vermelho
5 gotas de corante verde

Recheio Ganache:

1 colher de sopa de manteiga
130 g de chocolate ao leite
3 colheres de sopa de creme de leite fresco

Modo de preparo

Em um recipiente, misture a farinha de amêndoas, a farinha de trigo, o açúcar de confeiteiro e o chocolate. Passe a mistura por uma peneira para obter um pó fino e reserve.
Aqueça as claras no micro-ondas por 30 segundos. Coloque as claras em uma batedeira e bata até ficar em neve. Adicione aos poucos o açúcar refinado e quando formar um creme firme acrescente os corantes e misture. Desligue a batedeira e acrescente a mistura peneirada, aos poucos. Misture até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em um saco de confeiteiro e esprema em formato de bolinha sobre uma fôrma forrada com papel-manteiga e untada com farinha e manteiga. Deixe descansar por 20 minutos, com um espaço entre cada macaron. Leve ao forno preaquecido a 170ºC por aproximadamente 15 minutos, deixe o forno entreaberto com uma colher de pau nos últimos 8 minutos. Deixe esfriar, caso fique difícil de tirá-los, umedeça a fôrma com um pouco de água.

Recheio

Em uma panela, leve os ingredientes do recheio ao fogo baixo, mexa até formar um creme liso. Recheie uma parte do macaron e feche com outro macaron, como se fosse um biscoito recheado. Sirva em seguida!

MACARONS DE CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes

1 pitada de sal
3 claras
150 g de amêndoas moídas
200 g de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa de coco ralado

Recheio

120 g de chocolate branco
150 ml de creme de leite fresco
4 colheres de sopa de coco ralado

Modo de preparo

Em um recipiente, bata as claras em neve com uma pitada de sal. Em outra tigela, misture as amêndoas com o açúcar de confeiteiro e o coco ralado e adicione as claras. Despeje a massa em um saco de confeitar e faça os macarons do tamanho de uma colher de sopa no papel sobre uma fôrma forrada com papel vegetal. Reserve por 30 minutos. Leve ao forno preaquecido a 150ºC por 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.
Recheie uma parte do macaron e feche com outro macaron, como se fosse um biscoito recheado. Sirva em seguida!

Recheio

Derreta o chocolate branco em banho-maria no fogo médio e adicione o creme de leite, o coco e misture. Leve à geladeira.



MACARONS DE LIMÃO SICILANO

Ingredientes

Macarons

125 g de amêndoas moídas
175 g de açúcar de confeiteiro
100 g de claras de ovo
75 g de açúcar
1 pitada de corante alimentício amarelo em pó

Recheio

3 limões
140 g de açúcar
3 ovos
1 colher de sopa de amido de milho

Modo de preparo

Em um recipiente, misture as amêndoas, o açúcar de confeiteiro e peneire sobre uma folha de papel vegetal. Em um recipiente, bata as claras em neve com o açúcar e acrescente a mistura de amêndoa. Adicione o corante alimentício amarelo e mexa até obter uma mistura homogênea. Use um saco de confeitar para fazer os macarons em uma assadeira forrada, deixe um espaço entre eles para que possam crescer. Bata a assadeira sobre uma mesa para retirar as bolhas de ar da massa e deixe descansar por 15 minutos. Leve ao forno preaquecido a 165ºC por aproximadamente 12 minutos. Retire do forno e deixe esfriar na bandeja.

Recheio

Lave, seque os limões e raspe as cascas. Em uma panela, coloque as raspas, o suco dos limões, o amido de milho e o açúcar. Cozinhe em fogo baixo. Bata os ovos e adicione à mistura de limão. Aumente o fogo para médio e mexa até engrossar. Coloque em um recipiente e leve à geladeira até esfriar.



MACARONS DE FRAMBOESA

Ingredientes

3 claras
1 pitada de sal
Gotas de corante vermelho
175 g de amêndoas moídas
225 g de açúcar de confeiteiro
200 g de geleia de framboesa



Modo de preparo

Em um recipiente, bata as claras em neve com a um pitada de sal. Adicione algumas gotas de corante vermelho até obter a cor desejada. Em uma tigela, misture as amêndoas, o açúcar de confeiteiro e adicione as claras em neve. Mexa até obter uma mistura homogênea.
Despeje a massa em um saco de confeitar e coloque uma colher de massa em uma assadeira forrada com papel vegetal. Deixe um espaço entre cada um e reserve por 30 minutos. Leve ao forno preaquecido a 150ºC por 13 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Recheie uma parte do macaron com a geleia e feche com outro macaron, como se fosse um biscoito recheado. Sirva em seguida!

MUFFIN DE FUBÁ E FRAMBOESA

Ingredientes

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de fubá
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos
1 caixa de creme de leite
4 colheres de sopa de óleo
1 1/2 xícara de chá de framboesa picadas



Modo de preparo

Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o fubá, o açúcar e o fermento em pó.
Em uma batedeira, bata os ovos por 2 minutos. Desligue e misture com o creme de leite.
Adicione a mistura de farinha de trigo aos poucos até obter uma massa homogênea.
Acrescente as framboesas e mexa. Coloque a massa em fôrmas de papel para empada, até a metade. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos, ou até ficar dourado.

ESTROGONOFE DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 latas de leite condensado
8 colheres de sopa de achocolatado
2 claras em neve
2 latas de creme de leite sem soro
200 g de chocolate picado
1 xícara de chá de nozes picadas
1 xícara de chá de uvas-passas
Folhas de hortelã para decorar

Modo de preparo

Leve ao fogo o leite condensado e o achocolatado e cozinhe até o ponto de brigadeiro por aproximadamente 15 minutos, deixe esfriar. Acrescente as claras, o creme de leite, as raspas de chocolate, as nozes e as uvas-passas. Decore com folhas de hortelã.
Sirva gelado ou frio.

DOCE DE COCO CREMOSO NO COPINHO

Ingredientes

150 g de coco ralado
1 lata de leite condensado
1 gema
1 colher de sopa de manteiga
1 caixa de creme de leite
Tiras de coco em calda para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, leve ao fogo o coco ralado, o leite condensado, a gema e a manteiga.
Mexa até o ponto de doce mole. Retire do fogo e misture o creme de leite.
Coloque em copinhos e decore com as tiras de coco.

RECEITAS TRADICIONAIS

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
4 ovos

Calda

1 xícara de chá de açúcar
1/3 de xícara de chá de água

Modo de preparo

Em uma frigideira, derreta o açúcar, adicione a água e deixe formar uma calda. Unte a forma com a calda e reserve. Bata os ingredientes no liquidificador e despeje na fôrma caramelizada. Leve para assar em banho-maria por aproximadamente 40 minutos. Desenforme e sirva.



PAVÊ DE CHOCOLATE

Ingredientes

Brigadeiro

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de chocolate em pó

Flan

1 caixa de flan
1/2 l de leite
1 colher de sobremesa de amido de milho
Para umedecer os biscoitos
1 copo de leite
3 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de licor de cacau
1/2 pacote de biscoito tipo maisena

Flan frio

50 g de chocolate granulado para decorar

Montagem

Biscoitos umedecidos
Brigadeiro frio

Modo de preparo

Brigadeiro

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexa até engrossar e aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar.

Flan

Em uma panela, despeje o flan, o amido de amido de milho e adicione aos poucos o leite, até dissolver o pó por completo. Cozinhe em fogo brando, mexa até levantar fervura.
Retire o flan do fogo e despeje lentamente em um recipiente. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Para umedecer os biscoitos

Em um recipiente, misture o leite, o chocolate em pó e o licor de cacau e umedeça o biscoito.

Montagem

Em um refratário, monte o pavê da seguinte forma: uma camada de biscoito umedecido, uma camada de brigadeiro (reserve um pouco para a segunda cobertura), uma camada de biscoito umedecido, segunda camada de brigadeiro, biscoito umedecido e flan. Leve à geladeira e deixe por 2 horas. Retire e decore com o chocolate granulado.

PUDIM GELADO

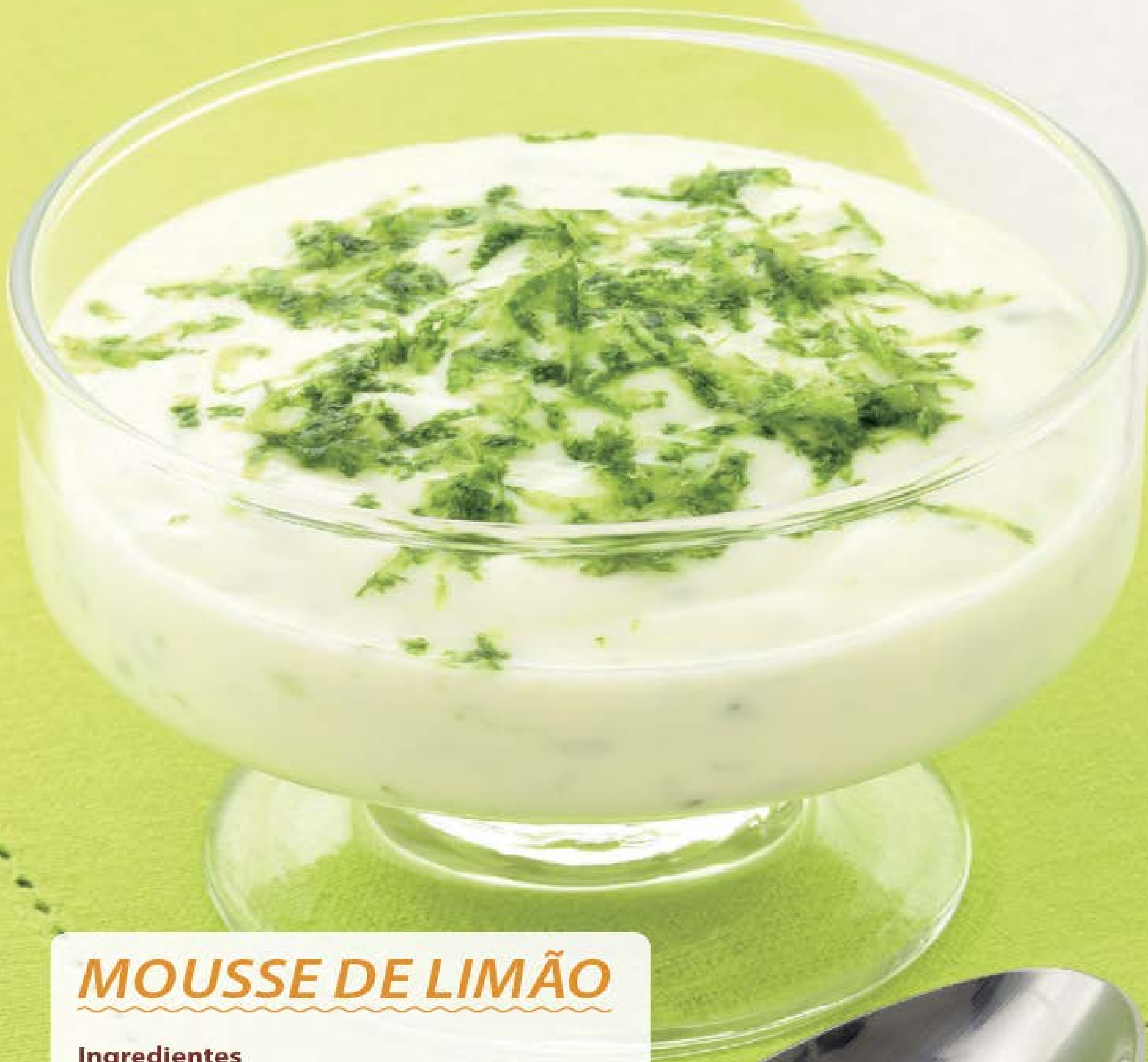
Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme leite
1/2 xícara de chá de leite morno
1 sachê de gelatina sem sabor
10 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

Em uma panela, faça uma calda caramelizada com o açúcar e coloque em uma fôrma para pudim. No liquidificador bata o leite condensado o creme leite, dissolva a gelatina no leite e coloque no liquidificador. Bata por 5 minutos e coloque na fôrma. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.





MOUSSE DE LIMÃO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/2 copo de suco puro de limão

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite por aproximadamente 3 minutos. Aos poucos acrescente o suco de limão. Coloque em um refratário ou em taças individuais e leve à geladeira até o momento de servir.

MANJAR BRANCO



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 l de leite
2 vidros de leite de coco
3/4 de xícara de chá de amido de milho
1 lata de ameixas em calda para decorar

Modo de preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e leve ao micro-ondas por 13 minutos na potência alta. Mexa após 10 minutos. Retire e bata com uma colher de pau até obter um creme liso. Despeje em uma fôrma molhada e deixe esfriar. Leve à geladeira por algumas horas, desenforme e decore com as ameixas. Sirva em seguida!

PRESTÍGIO GELADO

Ingredientes

Creme branco

1 lata de leite condensado
800 ml de leite
200 g de coco ralado
1 1/2 colher de sopa de amido de milho
1 pitada de sal

Cobertura

1 lata de creme de leite
12 colheres de sopa de achocolatado

Modo de preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até obter um creme homogêneo, coloque em uma travessa e reserve.

Cobertura

Misture bem os dois ingredientes e coloque sobre do creme branco, não precisa levar ao fogo. Sirva gelado.



CONHEÇA OS BICOS DE CONFEITAR E SAIBA COMO USÁ-LOS!

Perlé

Esse bico é ideal para rechear bombas e cupcakes, já que é maior e pontiagudo. Você pode usá-lo com adaptadores maiores, conforme sua necessidade.

Pitanga aberta

Indicados para desenhar estrelas, flores e concha. Pode ser utilizado para dar acabamentos.

Pitanga fechada

Esse bico é mais fechado, ideal para criar ranhuras mais fundas. É indicado para fazer conchas, estrelas e flores.

Serra

Esse bico tem dois lados, um liso e outro serrilhado. No entanto, os bicos 44 e 45 são lisos. Podem criar efeito de fitas e ondulados.

Pétalas

Esse bico é perfeito para a decoração de bolos para casamentos e festas especiais. Você pode fazer diversos tipos de flores.

Múltiplo e chuveiro

Esse bico é ideal para criar linhas, cordas e estrelas. Para dar o efeito de grama, normalmente é usado o bico 233.

Babados

São ideais para acabamentos, produzem efeito de conchinhas, além dos babados tradicionais.

Diversos

Para fazer um pouco de tudo: árvores de natal, corações, conchas, cordões e babados.



AACD

O TELETON ACABOU, MAS AS NOSSAS CRIANÇAS CONTINUAM PRECISANDO DE VOCÊ.



*O envio da mensagem é gratuito.



vida é movimento

Torne-se um mantenedor da AACD.
A sua doação é fundamental para a manutenção da AACD e a realização de milhões de atendimentos a cada ano.

MAIS INFORMAÇÕES: **(11) 5576-0847** ou **(11) 5576-0849**
E-mail: **mantenedores@aacd.org.br** | Site: **aacd.org.br** (opção "Quero ajudar")
Se preferir fazer a doação única via **SMS***, envie uma mensagem com a letra T para 28127.

AACD | Associação de Assistência à Criança Deficiente.





EdiCase
publicações

A MAIOR VARIEDADE DE SEGMENTOS DE REVISTAS DO BRASIL!

CULINÁRIA • ARTESANATO • PASSATEMPOS • DIDÁTICAS • PIADAS
MÚSICA • SAÚDE • RELIGIÃO • E TUDO MAIS O QUE VOCÊ IMAGINAR!



